

A FACE MULTIDISCIPLINAR DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS 2

JÚLIO CÉSAR RIBEIRO
CARLOS ANTÔNIO DOS SANTOS
(ORGANIZADORES)



Júlio César Ribeiro
Carlos Antônio dos Santos
(Organizadores)

A Face Multidisciplinar das Ciências Agrárias

2

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Executiva: Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Natália Sandrini
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Dr^a Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof^a Dr^a Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof^a Dr^a Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^a Dr^a Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^a Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof^a Dr^a Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof^a Dr^a Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof.^a Dr.^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof.ª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof.ª Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof.ª Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
F138	A face multidisciplinar das ciências agrárias 2 [recurso eletrônico] / Organizadores Júlio César Ribeiro, Carlos Antônio dos Santos. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (A Face Multidisciplinar das Ciências Agrárias; v. 2) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-502-0 DOI 10.22533/at.ed.020192907 1. Agricultura. 2. Ciências ambientais. 3. Pesquisa agrária – Brasil. I. Ribeiro, Júlio César. II. Santos, Carlos Antônio dos. III. Série. CDD 630
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Com grande satisfação apresentamos o e-book "A Face Multidisciplinar das Ciências Agrárias", que foi idealizado para a divulgação de grandes resultados e avanços relacionados às diferentes vertentes das Ciências Agrárias. Esta iniciativa está estruturada em dois volumes, 1 e 2, que contam com 21 e 21 capítulos, respectivamente.

No volume 2, são inicialmente apresentados estudos referentes à produção de conhecimento na área de veterinária com temas alinhados à atividade pesqueira e pecuária. Nestes trabalhos, são levantados questionamentos importantes acerca de temas de ordem socioambiental, produtiva, epidemiológica, e controle biológico de parasitas. Em uma segunda parte, são abordadas questões relativas aos diferentes segmentos das cadeias produtivas, além de extensão e empreendedorismo no meio rural. Neste volume, também poderão ser apreciados estudos envolvendo tecnologia de alimentos e ferramentas voltadas à análise de dados.

Agradecemos a dedicação e empenho dos autores vinculados a diferentes instituições de ensino, pesquisa e extensão do Brasil e exterior, por compartilharem ao grande público os principais resultados desenvolvidos pelos seus respectivos grupos de trabalho.

Desejamos que os trabalhos apresentados neste projeto, em seus dois volumes, possam estimular o fortalecimento dos estudos relacionados às Ciências Agrárias, uma grande área de extrema importância para o desenvolvimento econômico e social do nosso país.

Júlio César Ribeiro
Carlos Antônio dos Santos

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
CARACTERIZAÇÃO DA ATIVIDADE PESQUEIRA EM DOIS LAGOS DE INUNDAÇÃO AMAZÔNICO, SANTARÉM, PARÁ	
Elizabeth de Matos Serrão Yohanna Gabriely Sousa Rabelo Jerry Max Sanches Corrêa Diego Maia Zacardi	
DOI 10.22533/at.ed.0201929071	
CAPÍTULO 2	13
PROBLEMÁTICAS E CONFLITOS SOCIOAMBIENTAIS DA PESCA PRATICADA NO LAGO MAICÁ, SANTARÉM, PARÁ	
Diego Patrick Fróes Campos Yana Karine da Silva Coelho Elizabeth Matos Serrão Diego Maia Zacardi	
DOI 10.22533/at.ed.0201929072	
CAPÍTULO 3	25
ÁREA DE DESOVA E RECRUTAMENTO PARA PEIXES DE INTERESSE COMERCIAL NO BAIXO AMAZONAS: IMPLICAÇÕES PARA CONSERVAÇÃO	
Diego Maia Zacardi Silvana Cristina Silva da Ponte Lucas Silva de Oliveira Ruineris Almada Cajado Luan Robson Bentes dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.0201929073	
CAPÍTULO 4	39
DESENVOLVIMENTO DA ATIVIDADE PECUÁRIA EM ASSENTAMENTOS DO SERTÃO CENTRAL DO CEARÁ, BRASIL	
Maria Vivianne Freitas Gomes de Miranda Tiago da Silva Teófilo Eugênia Emanuele dos Reis Lemos Clayanne Sousa Mariano Lúcia Mara dos Reis Lemos Francisco Mendes Coelho Florença Moreira Gonçalves Francisca Clarice Rodrigues de Sousa Antonia Rafaela da Luz dos Santos Igor Emmanuel Melo da Silva Edimilson dos Santos Nascimento Paulo Cleber Luncks de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.0201929074	

CAPÍTULO 5 46

INFLUÊNCIA DA ESTAÇÃO DO ANO, DO MOMENTO DA INSEMINAÇÃO E DA TEMPERATURA RETAL NA TAXA DE CONCEPÇÃO DE VACAS LEITEIRAS MISTIÇAS

Fransérgio Rocha de Souza
Carla Cristian Campos
Natascha Almeida Marques da Silva
Ricarda Maria dos Santos

DOI 10.22533/at.ed.0201929075

CAPÍTULO 6 55

RISK FACTORS ASSOCIATED WITH THE EPIDEMIOLOGY OF *Toxoplasma gondii* IN CATTLE AND BUFFALOES IN THE STATE OF PARÁ, BRAZIL

Jefferson Pinto de Oliveira
Alexandre do Rosário Casseb
Anelise de Sarges Ramos
Sebastião Tavares Rolim Filho
Henrique Low Nogueira
Rogério Oliveira Pinho
Washington Luiz Assunção Pereira

DOI 10.22533/at.ed.0201929076

CAPÍTULO 7 67

ESTUDO DO EFEITO DO ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO (*Ocimum basilicum* L.) SOBRE O CARRAPATO BOVINO *Rhipicephalus (Boophilus) Microplus* EM ENSAIOS “IN VITRO”

Jéssica Cassol
Olívio Bochi Brum
Daniela Sponchiado

DOI 10.22533/at.ed.0201929077

CAPÍTULO 8 77

PROGESTÁGENOS E SEUS EFEITOS COLATERAIS EM GATAS – REVISÃO DE LITERATURA

Roselaine Durão da Silva
Tamires Rodrigues Perkoski

DOI 10.22533/at.ed.0201929078

CAPÍTULO 9 87

PLASTICIDADE ESTRUTURAL E ISOLAMENTO DE CÉLULAS PROGENITORAS DO CORDÃO UMBILICAL DE CUTIAS (*Dasyprocta prymnolopha*) CRIADAS EM CATIVEIRO

Maria Acelina Martins de Carvalho
Napoleão Martins Argôlo Neto
Elís Rosélia Dutra de Freitas Siqueira Silva
Yulla Klinger de Carvalho Leite
Dayseanny de Oliveira Bezerra
Maíra Soares Ferraz
Aírton Mendes Conde Júnior
Andressa Rêgo da Rocha
Gerson Tavares Pessoa
Miguel Ferreira Cavalcante Filho

DOI 10.22533/at.ed.0201929079

CAPÍTULO 10 104

PROCESSO DE COMUNICAÇÃO DE VALOR EM CADEIAS PRODUTIVAS

Marcos Vinícius Araújo
Camila Elisa Alves
Glenio Piran Dal' Magro

DOI 10.22533/at.ed.02019290710

CAPÍTULO 11 114

EXTENSÃO AGRONÔMICA NA EXPOMAR 2018

Natália Cardoso dos Santos
Nardel Luiz Soares da Silva
Jaqueli Vanelli
Jessyca Vechiato Galassi
Camila da Cunha Unfried
Lucas Casarotto
Giordana Menegazzo da Silva
Leonardo Mosconi
Daliana Uemura
Aline Rafaela Hasper
Camila Inês Podkowa
Arthur Kinkas

DOI 10.22533/at.ed.02019290711

CAPÍTULO 12 122

MOTIVAÇÃO DOS JOVENS ACADÊMICOS EM BUSCA DA SUCESSÃO FAMILIAR NO MEIO RURAL

Gabriela Carvalho
Fabiano Nunes Vaz
Greicy Sofia Maysonave
Tônia Magali Moraes Brum
Caroline de Ávila Fernandes
Paulo Santana Pacheco
Leonir Luiz Pascoal
Ana Carolina Teixeira Silveira Cougo
Ariel Schreiber
Alessany Machado Navarro

DOI 10.22533/at.ed.02019290712

CAPÍTULO 13 135

EMPREENDEDORISMO RURAL EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA

Jean Carlos Ramos da Silva
Marcio Arruda Ribeiro Junior
Denilson de Oliveira Guilherme
Maria Aparecida Canale Balduino

DOI 10.22533/at.ed.02019290713

CAPÍTULO 14 146

AValiação DAS CONdições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ALIMENTOS SERVIDOS NOS *FOOD TRUCKS* NA CIDADE DE UBERLÂNDIA/MG

Aline Alves Montenegro Freitas
Nathália Pinheiro Barbosa Souza
Fernanda Barbosa Borges Jardim

DOI 10.22533/at.ed.02019290714

CAPÍTULO 15	151
BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS DA INSERÇÃO DE ORA-PRO-NÓBIS (<i>Pereskia aculeata</i>) NA PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
Clistiane Santos Santana Angela Kwiatkowski Amanda Moura Queiros Aparecida Michelle da Silva Souza Ramon Santos Minas Wilson Alex Martins Miranda	
DOI 10.22533/at.ed.02019290715	
CAPÍTULO 16	163
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DE PÃO DE CEBOLA COM ADIÇÃO DE ORA-PRO-NÓBIS	
Rejane de Oliveira Ramos Carla Regina Amorim dos Anjos Queiroz	
DOI 10.22533/at.ed.02019290716	
CAPÍTULO 17	172
ELABORAÇÃO E CINÉTICA FERMENTATIVA DE BEBIDA MISTA DE MEL DE ABELHA E PINHA (<i>Annona squamosa</i> , L.)	
Maria Mikaele da Silva Fernandes Maria Eduarda Dantas Cândido Jonnathan Silva Nunes Dauany de Sousa Oliveira Bruna Lorrane Rosendo Martins Maria Ester Maia Evangelista Juvêncio Olegário de Oliveira Neto Bianca Louise Alves Torres Silva Alfredina Dos Santos Araújo Adriano Sant'Ana Silva	
DOI 10.22533/at.ed.02019290717	
CAPÍTULO 18	181
ESTUDO DA INFLUÊNCIA DO TEMPO E DA TEMPERATURA PARA O FORNEAMENTO DE BISCOITOS	
Rennan de Vasconcelos Correia Pierre Correa Martins	
DOI 10.22533/at.ed.02019290718	
CAPÍTULO 19	192
EXPERIÊNCIA NA MONITORIA DAS DISCIPLINAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS DO CCQFA	
Fernanda Mülling Mülling Eduarda Caetano Peixoto Renata Pires Da Silveira Caroline Dellinghausen Borges Rui Carlos Zambiasi Carla Rosane Barboza Mendonça	
DOI 10.22533/at.ed.02019290719	

CAPÍTULO 20	200
UM MÉTODO DE AGRUPAMENTO ALTERNATIVO PARA ANÁLISE DE AGRUPAMENTO PARA NÚMERO DE GRUPOS	
Mácio Augusto de Albuquerque Antônio Leopoldo Cardoso Sabino Hiago José Andrade de Albuquerque Martins Lucas Cardoso Pereira Edwirde Luiz Silva Camelo Kleber Napoleão Nunes de Oliveira Barros	
DOI 10.22533/at.ed.02019290720	
CAPÍTULO 21	212
O USO AGRÍCOLA DA TERRA NA COMUNIDADE DO BROCA, MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA DO PARÁ, NORDESTE PARAENSE, AMAZÔNIA ORIENTAL	
Lívia Tálita da Silva Carvalho Alexandre de Souza Fabricio do Carmo Farias Antonio Valmique Alves Da Silva Filho Antonio Michael Pereira Bertino Bianca Cavalcante da Silva Mateus Higo Daves Alves Antonio Maricélio Borges de Souza Jonathan Braga da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.02019290721	
SOBRE OS ORGANIZADORES.....	219
ÍNDICE REMISSIVO	220

EXPERIÊNCIA NA MONITORIA DAS DISCIPLINAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS DO CCQFA

Fernanda Mülling Mülling

Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, farmacêuticas e de Alimentos
Pelotas – RS

Eduarda Caetano Peixoto

Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, farmacêuticas e de Alimentos
Pelotas – RS

Renata Pires Da Silveira

Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, farmacêuticas e de Alimentos
Pelotas – RS

Caroline Dellinghausen Borges

Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, farmacêuticas e de Alimentos
Pelotas - RS

Rui Carlos Zambiasi

Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, farmacêuticas e de Alimentos
Pelotas - RS

Carla Rosane Barboza Mendonça

Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, farmacêuticas e de Alimentos
Pelotas - RS

RESUMO: A monitoria acadêmica representa um espaço de formação para o monitor, bem como uma ação que visa contribuir com a melhoria da qualidade da educação. Objetivou-se com o estudo contribuir com a melhora do

rendimento acadêmico, levantando o perfil dos estudantes das disciplinas de análise de alimentos dos cursos de Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos da UFPel a fim de atender as necessidades dos discentes de forma mais direcionada, bem como obter dados sobre o rendimento acadêmico e a importância do monitor nestas disciplinas. Foram aplicados dois questionários nas disciplinas de Análise Físico-Química de Alimentos do curso de Química de Alimentos e Análise de Matérias Primas e Produtos Alimentícios do Curso de Tecnologia em Alimentos, do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, a fim de determinar o perfil dos discentes, o rendimento destes, a avaliação da atuação do monitor e do professor nas disciplinas em questão. Além disto, foi realizado um levantamento referente as atividades executadas pelo monitor em tais disciplinas. Com o presente estudo pode-se verificar que é muito importante conhecer o perfil da turma para definir melhores formas de atuação do monitor, visando colaborar para o aumento de rendimento dos alunos. As atividades realizadas e as reflexões sobre o papel do monitor evidenciam a importância de sua atuação, tanto no apoio aos alunos matriculados nas disciplinas, elucidando suas dúvidas, quanto no auxílio ao professor orientador.

PALAVRAS-CHAVE: monitor, Tecnologia em

EXPERIENCE IN THE MONITORING OF FOOD ANALYSIS DISCIPLINES OF THE CCQFA

ABSTRACT: Academic monitoring represents a training space for the monitor, as well as an action that aims to contribute to the improvement of the quality of education. The aim of this study was to contribute to the improvement of the academic performance, raising the profile of the students of the food analysis disciplines of the courses of Food Chemistry and Food Technology of UFPel in order to meet the needs of the students in a more targeted way, as well as to obtain data about the academic performance and importance of the monitor in these disciplines. Two questionnaires were applied in the disciplines of Physical and Chemical Analysis of Foods of the course of Food Chemistry and Analysis of Raw Materials and Food Products of the Food Technology Course of the Center of Chemical, Pharmaceutical and Food Sciences, in order to determine the profile of the students, their performance, the evaluation of the performance of the monitor and the teacher in the subjects in question. In addition, a survey was carried out regarding the activities performed by the monitor in such disciplines. With the present study it can be verified that it is very important to know the profile of the class to define better ways of acting of the monitor, in order to collaborate to increase the students' performance. The activities carried out and the reflections on the role of the monitor show the importance of its performance, both in the support to the students enrolled in the disciplines, elucidating their doubts, and in the aid to the guiding teacher.

KEYWORDS: monitor, Food Technology, Food Chemistry.

1 | INTRODUÇÃO

Conforme Dantas (2014), a monitoria acadêmica representa um espaço de formação para o monitor e para o próprio professor orientador, bem como uma ação que visa contribuir com a melhoria da qualidade da educação. Esta deve ser pensada a partir do processo de ensino. O professor orientador procura envolver o monitor nas fases de planejamento, interação em sala de aula, laboratório ou campo e na avaliação dos alunos e das aulas. Desta forma, o monitor é considerado um estudante em formação, que possui conhecimento sobre um determinado conteúdo e que auxilia outros estudantes a se desenvolverem no processo de ensino e aprendizagem.

Conforme Machado (2015), a análise de alimentos é um dos assuntos principais da ciência dos alimentos, de especial importância para identificar as características dos alimentos. Por exemplo, é por meio dessas técnicas que conseguimos determinar quais nutrientes estão presentes em um alimento, e ter base para a confecção de sua tabela nutricional. Além disso, as análises podem ser utilizadas para o controle de

qualidade em alimentos, ao aferir o peso, umidade, acidez, entre outros aspectos de sua composição, bem como verificar a presença ou não de corantes, conservantes, aromas artificiais, contaminantes, entre outros compostos.

Dentre as técnicas empregadas para a análise de alimentos, podemos destacar a análise instrumental, que é o ramo analítico que aborda métodos separativos, como extração por solventes, cromatografia de papel, de camada delgada, gasosa e líquida, os métodos espectroanalíticos, como espectroscopia UV, espectroscopia de absorção e emissão atômica, além da refratometria, da potenciometria, eletroforese, entre outros (HARRIS, 2005).

Objetivou-se com o estudo contribuir com a melhora do rendimento acadêmico, levantando o perfil dos estudantes das disciplinas de análise de alimentos dos cursos de Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos a fim de atender as necessidades dos discentes de forma mais direcionada, bem como obter dados sobre o rendimento acadêmico e a importância do monitor nestas disciplinas.

2 | METODOLOGIA

Foram aplicados dois questionários ao longo de um semestre de aulas nas disciplinas de Análise Físico-Química de Alimentos do curso de Química de Alimentos (Q.A.) e Análise de Matérias Primas e Produtos Alimentícios do Curso de Tecnologia em Alimentos (T.A.), do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos. O primeiro questionário, aplicado em meados no início do semestre, continha questões abertas referentes ao perfil dos discentes; o segundo, aplicado ao final do semestre, continha questões fechadas e abertas relativas ao rendimento dos discentes e avaliação da atuação do monitor e do professor nas disciplinas em questão.

As atividades realizadas na monitoria concentram-se no preparo de material adicional de estudo relacionado aos conteúdos de análise de alimentos, realização de exercícios de fixação de conteúdos, correção de exercícios, apoio no desenvolvimento de aulas práticas, com auxílio ao professor, teste de metodologias práticas, preparo de roteiros de aulas, impressão e reprodução de material, assim como o preparo de soluções e organização de laboratório para aulas práticas.

Além destas atividades, reporta-se também a realização de análises referentes aos assuntos abordados nas disciplinas em bem como em outros trabalhos de desenvolvidos pelo grupo de ensino, pesquisa e extensão da professora orientadora.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para determinar o perfil dos discentes, estes foram questionados sobre a realização de disciplinas básicas que fornecem o suporte para as disciplinas de

análise de alimentos. Destes, 83,3% dos matriculados no curso de T.A. e 100% dos discentes do curso de Q.A., mencionaram ter cursado tais disciplinas. Sobre de que forma o monitor pode auxiliar para melhorar o rendimento, 67% dos estudantes do curso de T.A. respondeu que seria através do apoio para realizar os exercícios e 33 % por meio de atendimento. Já os estudantes do curso de Q.A. acreditam que o monitor pode ajudar nas aulas práticas (42,8%), nos exercícios (28,6%) e o restante (28,6%) considerou que não necessita do monitor.

Ao serem questionados se o número de exercícios passados pelo docente é suficiente, 100% dos alunos de T.A. respondeu de forma afirmativa, enquanto que 85,8% dos alunos de Q.A. acharam suficientes.

Ainda em relação aos exercícios, 100% dos alunos de T.A. mencionaram que há relação destes com o conteúdo ministrado em sala de aula. Os estudantes de Q.A. também concordam em 100% com a afirmativa.

Quando perguntados se o número de aulas práticas é suficiente, 83,3% dos alunos de T.A. e 85,8% dos alunos de Q.A. acreditam que sim (Figura 1 A e B). Entretanto, 50% dos alunos de T.A. afirmam ter dificuldades para elaboração de relatórios (Figura 1C). Já 85,8% dos alunos de Q.A. não apresentam dificuldades para a realização de relatórios (Figura 1D).

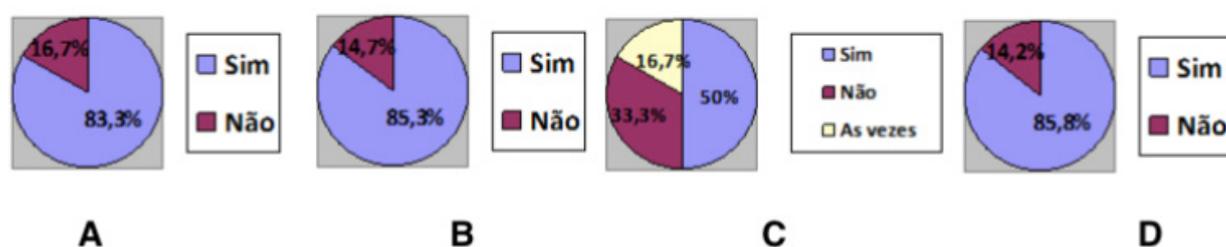


Figura 1 – Respostas (%) dos alunos dos Cursos de Tecnologia em Alimentos (A e C) e Química de Alimentos (B e D), respectivamente para as questões: A e B - O número de aulas práticas na disciplina é suficiente? C e D - Você tem dificuldades para fazer os relatórios de prática?

Para determinar o rendimento nas disciplinas de análise de alimentos, no segundo questionário (no final do semestre), foi perguntando sobre como o discente avaliou seu desempenho na disciplina, verificou-se que 33,33% dos alunos de T.A. e 50% dos alunos de Q.A. avaliaram como bom (Figura 2A e B).

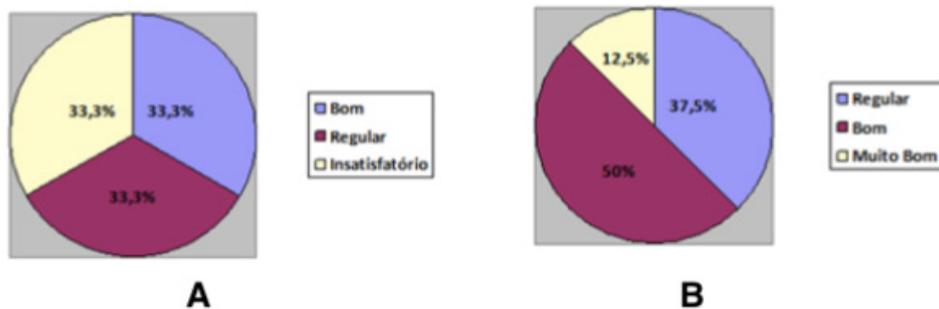


Figura 2 – Respostas (%) dos alunos dos Cursos de Tecnologia em Alimentos (A) e Química de Alimentos (B) para a questão: Como você avalia seu desempenho na disciplina de análise que está finalizando?

Quando perguntado sobre quais os aspectos que influenciaram o rendimento do aluno, os discentes de T.A. destacaram como de maior influência a didática do professor e a execução de exercícios (Figura 3A). Destaca-se que poucas horas de estudo (20%) foram também mencionadas, neste caso, aplicando-se a desempenhos insatisfatórios.

Quanto aos alunos do Curso de Q.A., observou-se que também a didática do professor e a execução de exercícios estiveram entre os motivos mais citados, neste caso, associou-se também a boa frequência para justificativa de resultados positivos (Figura 3B).

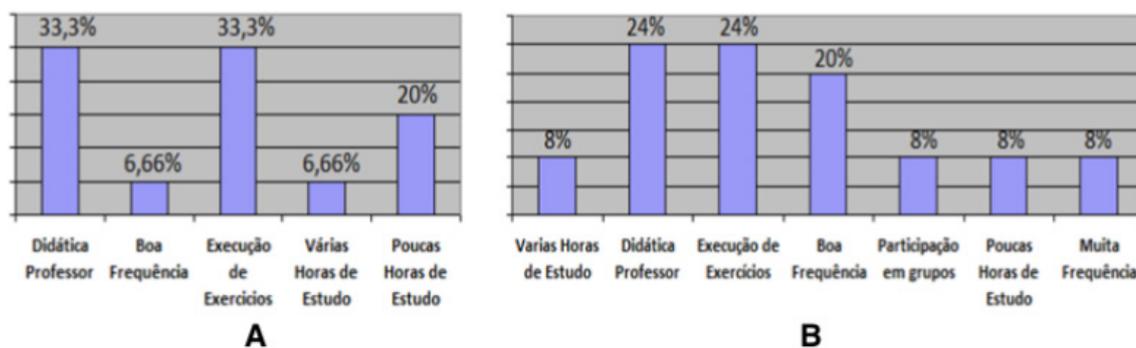


Figura 3 – Respostas (%) dos alunos dos Cursos de Tecnologia em Alimentos (A) e Química de Alimentos (B) para a questão: Que aspectos influenciaram em seu rendimento?

Na Tabela 1, são mostrados os resultados obtidos para as demais questões contidas no segundo questionário.

	TA		QA	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Quanto às aulas práticas, você considera que foram satisfatórias?	83,30%	16,70%	100%	0%
Foi possível contar com o monitor nas aulas práticas?	83,30%	16,70%	75%	25%
Foi possível contar com o monitor na elaboração de relatórios?	83,30%	16,70%	37,50%	62,50%
Quando você necessitou o monitor esteve à disposição?	100%	0%	87,50%	12,50%
O monitor auxiliou na comunicação com o professor?	83,30%	16,70%	50%	50%
Você acha importante contar com a presença do monitor para auxiliar no processo de ensino aprendizagem?	100%	0%	100%	0%

Tabela 1 – Respostas (%) ao questionário de avaliação da atuação do monitor nas disciplinas de análise de alimentos

De um modo global os alunos do curso de T.A. avaliaram a atuação do monitor em 100% boa e os alunos de Q.A. avaliaram em 62,5% boa atuação e 12,5% muito boa.

Como as atividades de monitoria dizem respeito a uma atuação extra-classe que busca resgatar as dificuldades ocorridas em sala de aula e propor medidas capazes de amenizá-las, os ensinamentos adquiridos junto ao professor orientador e aos alunos monitorados acabam revelando ao monitor novos horizontes e perspectivas acadêmicas, dentre elas, despertar vocações ou mesmo para prevenir erros futuros (LINS et al, 2009).

Durante a atuação como monitor, houve a possibilidade de colaborar com a professora orientadora, corrigindo exercícios aplicados em aula, tabulando notas em planilhas e também auxiliando os colegas para a elaboração de relatórios e revisão de exercícios.

De um modo geral, os alunos parecem um pouco resistentes a procurar o auxílio do monitor, então, para ampliar o contato, a professora orientadora passou listas de exercícios, deixando o gabarito com o monitor, incentivando os discentes a agendar horários com o monitor por meio de redes sociais.

Para a correção dos exercícios e mediação com os alunos, a professora orientadora retomou todos os conceitos e revisou o que deveria ser enaltecido sobre o conteúdo.

A possibilidade de atuação em outros trabalhos do grupo também foi muito interessante e produtiva para a experiência como monitora, já que viabilizou treinar técnicas analíticas aplicadas a alimentos. Houve a oportunidade de realizar as avaliações de cor, carotenoides e clorofilas em sucos de tangerina submetidos à termossonicação, em diferentes tempos e temperaturas de processo. Os dados produzidos permitiram a elaboração de um trabalho para o XXVII Congresso de Iniciação Científica da UFPel. Estas experiências permitiram também aliar atividades de ensino e pesquisa, dentro de um mesmo eixo temático. Segundo Pivetta et al. (2010) as funções da universidade devem ser pautadas em princípios democráticos e transformadores, que possibilitam olhares ampliados, entre os diferentes saberes

disciplinares, integrando o ensino, a pesquisa e a extensão.

Podem ser descritos como resultados da experiência como monitor, a melhora do desempenho acadêmico dos cursos de graduação, contribuição para o processo de formação discente e ainda, o incentivo do interesse pela carreira docente. Além disso, a atuação como monitor amplia e aprofunda a formação acadêmica, incentiva o interesse à pesquisa e ainda, percebe-se que o estudante ao exercer o papel de monitor acaba fazendo uso de suas experiências para pensar seu trabalho e criar seu próprio modelo de aprendizagem (WAGNER et al, 2009).

Complementando a importância da monitoria, podem-se citar vários aspectos positivos sobre esta experiência, pois auxilia a expansão dos saberes pedagógicos produzidos durante sua formação profissional, bem como da criatividade, da auto expressão, do raciocínio e da compreensão (DANTAS, 2014).

4 | CONCLUSÕES

Com o presente estudo pode-se verificar que é muito importante conhecer o perfil da turma para definir melhores formas de atuação do monitor, visando colaborar para o aumento de rendimento dos alunos. Ainda, quanto à auto-avaliação de rendimento discente, observou-se que no Curso de Tecnologia em Alimentos os rendimentos foram considerados muito variados, sendo os baixos rendimentos justificados por poucas horas de estudo. Já no Curso de Química de Alimentos o rendimento foi considerado bom pela maioria dos alunos, especialmente justificado pela boa frequência às aulas e realizações de exercícios.

Quanto à atuação do monitor, para os alunos do Curso de Tecnologia em Alimentos, esta foi considerada, de um modo geral, muito boa, enquanto que para os alunos do Curso de Química de Alimentos esta foi menos destacada.

As atividades realizadas e as reflexões sobre o papel do monitor evidenciam a importância de sua atuação, tanto no apoio aos alunos matriculados nas disciplinas, elucidando suas dúvidas, quanto no auxílio ao professor orientador. Ainda, a possibilidade de ampliar a atuação, integrando o ensino e a pesquisa somam-se aos aspectos positivos da experiência acadêmica adquirida pelo aluno-monitor, revelando novas perspectivas e aprofundando o conhecimento.

Espera-se que as novas estratégias possam ser colocadas em prática e o maior tempo de contato do monitor com as turmas possa sanar algumas deficiências evidenciadas.

REFERÊNCIAS

DANTAS, O. M. Monitoria: fonte de saberes à docência superior. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**, v. 95, n. 241, p. 567-589, 2014.

FERNANDES, C. O. **Indagações sobre currículo: currículo e avaliação**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007. 44 p.

GARCIA, J. Avaliação e aprendizagem na educação superior. **Estudos em Avaliação Educacional**, v. 20, n.43, 2009.

HARRIS, D. C. **Análise química quantitativa**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 876 p.

LINS, L. F.; FERREIRA, L. M. C.; FERRAZ, L. V.; CARVALHO, S. S. G. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor. In: **JEPEX 2009 –IX Jornada de ensino, pesquisa e extensão da UFRPE**, Recife, 2009. Disponível em:<<http://www.eventosufrpe.com.br/jepeX2009/cd/resumos/R0147-1.pdf>>.

MACHADO, G. Cinco tipos de análise de alimentos que vão te ajudar no processo de controle da qualidade. **Food Safety**, 20 de abril de 2015. Disponível em:<<http://foodsafety.myleus.com/gato-por-lebre-analise-de-alimentos/>>.

PIVETTA, H. M. F.; BACKES, D. S.; CARPES, A.; BATTISTEL, A. L. H. T.; MARCHIORI, M. Ensino, pesquisa e extensão universitária: em busca de uma integração efetiva. **Linhas Críticas**, v. 16, n. 31, p. 377-390, 2010.

WAGNER, F.; LIMA, I. A. X.; TURNES, B. L. Monitoria universitária: a experiência da disciplina de exercícios terapêuticos do curso de Fisioterapia. **Cadernos Acadêmicos**, v.4, n. 1, p 104-116, 2012.

SOBRE OS ORGANIZADORES

JÚLIO CÉSAR RIBEIRO - Engenheiro-Agrônomo formado pela Universidade de Taubaté-SP (UNITAU); Técnico Agrícola pela Fundação Roge-MG; Mestre em Tecnologia Ambiental pela Universidade Federal Fluminense (UFF); Doutor em Agronomia - Ciência do Solo pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Atualmente é Pós-Doutorando no Laboratório de Estudos das Relações Solo-Planta no Departamento de Solos da UFRRJ. Possui experiência na área de Agronomia (Ciência do Solo), com ênfase em ciclagem de nutrientes, nutrição mineral de plantas, fertilidade, química e poluição do solo, manejo e conservação do solo, e tecnologia ambiental voltada para o aproveitamento de resíduos da indústria de energia na agricultura. E-mail para contato: jcragronomo@gmail.com

CARLOS ANTÔNIO DOS SANTOS - Engenheiro-Agrônomo formado pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica-RJ; Especialista em Educação Profissional e Tecnológica pela Faculdade de Educação São Luís, Jaboticabal-SP; Mestre em Fitotecnia pela UFRRJ. Atualmente é Doutorando em Fitotecnia na mesma instituição e desenvolve trabalhos com ênfase nos seguintes temas: Produção Vegetal, Horticultura, Manejo de Doenças de Hortaliças. E-mail para contato: carlosantoniokds@gmail.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Agricultura 40, 45, 124, 131, 134, 139, 143, 144, 145, 170, 212, 218

Agronomia 114, 115, 116, 118, 119, 120, 121, 122, 124, 125, 126, 219

Alimentação 124, 149, 160, 170, 171

Alimentos 122, 124, 125, 126, 149, 157, 160, 161, 170, 179, 181, 190, 192, 193, 194, 195, 196, 198

E

Empreendedorismo 134, 135, 144

Estatística 23, 70, 120, 218

Extensão Rural 39, 41, 122

I

Inseminação 53

M

Meio Ambiente 11, 17, 21, 22

Meio rural 123

P

Pecuária 170

Pesca 1, 11, 12, 13, 18, 19, 22, 23, 24, 25

Produção 41, 180, 186, 212, 219

S

Solos 218, 219

V

Veterinária 46, 53, 55, 58, 64, 65, 66, 67, 75, 76, 86, 100, 101, 102, 103, 122, 124, 125, 126

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-502-0

